## SHAR

### 自慢のふっくらごはん

ちょっとした心掛け、ほんの少しの愛情で ごはんはずっとおいしくなります。 詳しくは8ページをお読みください。



お買いあげの機種によって、この取扱説明書内で 記載しているキーのデザインと異なっている場合 がありますが、使いかたは同じです。

ページ

お使いに なる前に



<ul><li>安全上のご注意</li></ul>	2 ~	. 3
<ul><li>● 各部のなまえ・仕様</li></ul>		4

#### 使いかた



● ごはんの炊きかた	 5
● 予約炊飯のしかた	 6
● 簡単メニューキー	 7

#### 活用ガイド



•	お料理ノ	<i>!</i> —	1	 	 6 -	٠ -	7

- 五目ごはん(炊込み)
- おかゆ
- ごはんをもっとおいしく ……… 8

#### 困ったときは



<ul><li>◆ 故障かな? ····································</li></ul>	9
● お手入れ	10
● 保証とアフターサービス	10
● お客様ご相談窓口のご案内	1 1

..........

ジャー炊飯器/家庭用 業務用として使用しないでください。

ケイ エス <sup>形名</sup> KS-H55

### 取扱説明書

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。 この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。 ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。 お読みになった後は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

# 安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくためにいろいろな表示をしています。 その表示を無視して誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。 内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

↑ 警告 …… 人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

⚠ 注 意 ……… 人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

● 交流100V以外では、使用しない。 火災・感電の原因となります。



禁止

● コードを傷付けたり、無理に曲げたり 引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、 高温部に近づけたり、重い物を載せた り、挟み込んだり、加工したりしない。 コードが破損し、火災・感電の原因と なります。



▶ コードや差込プラグが傷んだり、コン セントの差し込みがゆるいときは、使 用しない。 感電・ショート・発火の原因となります。 禁止



▶改造はしない。また修理技術者以外の 人は、分解したり修理をしない。 火災・感電・けがの原因となります。 修理は、お買いあげの販売店または、 もよりのお客様ご相談窓口にご相談 ください。

● 吸排気口やすき間にピンや針金など、

感電や異常動作してけがのおそれがあ

● 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の

異物を入れない。

届く所で使わない。

ります。



やけど・感電・けがのおそれがあります。



● 不安定な場所や熱に弱い敷物(じゅう たん・ビニールシートなど)の上では、 使用しない。 火災の原因となります。



●壁や家具の近くで使わない。 また、キャビネットのような蒸気のこ もりやすい所で炊飯しない。 蒸気または、熱で壁や家具を傷めたり、 変色・変形の原因となります。



● 本体を持ち運ぶときは、外ぶたのボタン に触れない。 ふたが開いて、けがややけどをするこ とがあります。



● 水のかかる所や火気の近くでは、使用 しない。 感電や漏電の原因になります。



● 専用の内なべ以外では、使用しない。 過熱・異常作動の原因になります。



● 内なべの持ち手で本体を持ち運ばない。 ふたを閉め、本体ハンドルを持つ。 けがややけどの原因になります。



### 日のご注意

- **1**次のような状態で炊飯をしないでください。
  - 熱板・温度センサー・内なべの外側に米粒など の異物が付いたまま うまく炊けなかったり、故障の原因となります。
  - ふきんなどを蒸気口にかけたまま 変形・変色や故障の原因となります。
  - 内なべが水平に入っていない

- 2次のような保温はしないでください。
  - 炊き込みごはん 冷めているごはん 24時間以上の保温 (腐敗のおそれ) (黄変・腐敗のおそれ) (腐敗のおそれ)
  - おかゆ (のり状になる) ● 玄米
- 調味料が入ってい しゃもじを入れたまま るごはん (腐敗のおそれ)

(変色のおそれ)

3 アルカリ度の強い水で炊飯すると、べとつい たり黄変することがあります。



してはいけないことを表 しています。



ぬらしてはいけないこと を表しています。



必ず差込プラグを コンセントから抜 <sub>プラグを抜く</sub>くことを表してい ます。





分解や修理改造の禁止を 表しています。

必ず実施

しなければならないことを 表しています。

触れてはいけないことを

表しています。

●「安全上のご注意」は使う 前に必ず読み、いつでも 見られる所に保管してお いてください。





ぬれ手禁止

ぬれた手で触れてはいけ ないことを表しています。

接触禁止

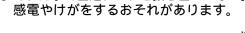
● ぬれた手で差込プラグを抜き差ししない。』



感電やけがをするおそれがあります。

ショート・感電のおそれがあります。

ぬれ手禁止



▶ 水につけたり、水をかけたりしない。



水ぬれ禁止

● 定格15A以上のコンセントを単独で使う。 他の器具と併用すると分岐コンセ ント部が異常発熱して、発火する ことがあります。



▶ 差込プラグの刃および刃の取付面 に、ほこりが付着している場合は よく拭く。



火災の原因になります。

それがあります。



▶ 蒸気口に手を触れない。 やけどをすることがあります。 とくに乳幼児にはさわらせないよう 注意してください。



● 差込プラグはコンセントの奥まで しっかり差し込む。 感電・ショート・発煙・発火のお



必ず実施

● 使用中や使用後しばらくは、熱板な ど高温部に触れない。



やけどの原因になります。



● 使用時以外は、差込プラグをコンセ ントから抜く。



けがややけど・絶縁劣化による感電・ プラグを抜く

コードを巻き取るときは、差込プ ラグを持っておこなう。 コードが当たってけがをすること があります。

漏電・火災の原因になります。



● 差込プラグを抜くときは、コード を持たずに必ず先端の差込プラグ を持って引き抜く。 感電やショートして発火すること



あ手入れは冷めてからおこなう。 高温部に触れ、やけどのおそれが あります。



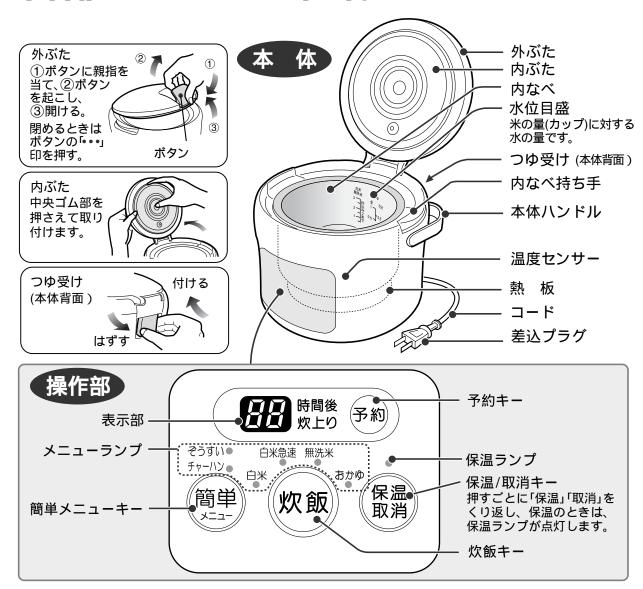
内なべをガスコンロなどの直火や電子レンジで使用しない。

があります。

- 4 内なべのフッ素被膜を傷めないために、 次のことをお守りください。
  - 洗米時は、泡立器や鋭利な用具などを使わない
  - 付属のしゃもじ以外のものは使わない
  - 食器類を入れない
  - ●酢・油を入れない
  - 調味料を使ったらすぐ洗う
  - ●スポンジの硬い面で洗わない

- **5**内なべは、使っているうちに色むらが できることがありますが、衛生上は影 響ありません。 安心してお使いください。
- 6 外ぶたを開けるときは蒸気によるやけ どに注意してください。

# 各部のなまえ・仕様



### 仕様

定格消費	電力 W	炊飯容量	外刑	/寸法 (約	質量	
炊飯時	保温時	(白米) L	幅	奥行	高さ	(約) kg
300	21	0.09~0.54	245	230	201	2.2

- 定格電圧100V、50Hz、60Hz共用。● 差込プラグを差し込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、 約1Wの電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。
- 保温時の消費電力は、室温20 での安定時平均消費電力です。

炊飯できる米の量と炊き上がりまでの時間

(時間は、米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。)

	白米	白米急速	無洗米	おかゆ		
	口小	口小忌还	無流不	全がゆ	5分がゆ	
米量(カップ)		0.5 ~ 3		0.5 ~ 1	0.5	
時間(分)	45~55	22~42	47~57	65	65	

(条件)電圧100V、室温20、水温18、水加減標準での目安の時間です。 炊込みごはんについては。 \( 6 <->)

#### 付属品

- ●しゃもじ
- ●計量カップ(1カップ:約180mL) 印刷物付属品
- 取扱説明書(保証書付)

調理できる量と加熱時間の目安

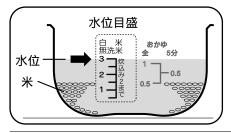
	ぞうすい	チャ-	-ハン
ごはん の分量	茶わん1杯 (120g)		茶わん2杯 (250g)
時間(分)	15分	12分	13分

、 米の計量は、 カップを使って 正確に!

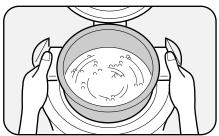
米は内なべで

# ごはんの炊きかた

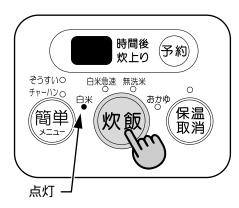
例 3カップの白米を炊くとき



- - 水位目盛は、「白米・無洗米」と「おかゆ」の 2種類があります。炊くメニューに合わせ て、選びます。
  - 水加減したあと、米は水平にならします。



- 2 内なべを入れて、ふたを閉める
  - 持ち手を本体の凹部に合わせて、水平になる よう正しく入れます。



3 差込プラグをコンセントに差し込んで 炊飯 を押す♪「ピッ」

メニューを選んで炊くとき

● <u>炊飯</u> を押すごとに、メニューランプの点灯 位置が移動し、選んだメニューの炊飯がスタ ートします。

各メニューの炊きあがりまでの時間 [4ページ] 白米 白米急速 無洗米 おかゆ

メニューを選んで10秒たつと炊飯を開始します。 やり直すときは「取消」キーを押すと操作できます。



**4** 炊きあがり(むらし終了) 終了音 「ピー」 ● 保温ランプが点灯。

ほぐす (余分な水蒸気を逃します)

ご使用後は...

取消キーを押して差込プラグを抜きます。

お願い

- 内なべを本体に入れる前に、熱板や内なべの外側の異物、水滴などは拭き取ってください。熱が伝わらずうまく炊けなかったり、故障の原因となります。
- ●「白米急速」炊飯では、少しおこげができたり、かたくなることがあります。また、 白米以外は炊かないでください。

メモ

- 「炊飯」を押すと、吸水から炊飯・むらし・保温まで自動的におこないます。
- 使い始めは、製品からプラスチックのにおいがすることがありますが、異常ではありません。
- 洗米時に泡立て器や鋭利な用具などは、使わないでください。米が砕けたり内なべを傷めることがあります。

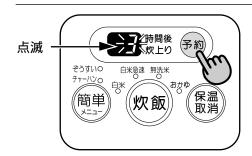
# 予約炊飯のしかた

🕅 白米を3時間後に炊きあげるとき

簡単メニューは予約できません。



準備 5ページの「ごはんの炊きかた」 $1 \cdot 2$ と同じ手順をおこなう。



差込プラグをコンセントに差し込んで

予約 を押して炊きあがりまでの時間を合わせる 🎝 「ピッ」

● [予約]を押すごとに、1時間きざみで12時間まで 設定できます。(押し続けると早送りができます)

設定した時間は炊上がり時刻ではなく、現在 時刻から設定時間後に炊きあがることを意味 しています。



**4** 炊飯 を押す ♪ 「ピッ」

- [炊飯]を押して炊きたいメニューを選びます。 表示部とメニューランプが点灯します。 これで予約完了です。
- 炊きあがりまでの残り ( 時間を表示します。 炊飯スタート
- 「炊飯」を押し忘れると10秒後にお知らせ音が鳴ります。 「炊飯」を押すと鳴りやみます。
- 炊きあがり(むらし終了) 終了音 「ピー」 **5** 炊きのかっ、ここ ● 保温ランプが点灯。 ほぐす (余分な水蒸気を逃します)

お願い ● 具や調味料が入るメニューは予約 炊飯しないでください。 具が腐敗したり、調味料が沈殿し てうまく炊けない場合があります。

メモ

- 操作を間違えた場合は、「取消」を押し てやり直してください。
- 予約炊飯を1時間に設定すると、すぐ に炊飯を始めます。

# お料理ノート

具や調味料を入れるときのチェックポイント

1 炊飯できる米の量は、メニューによって異なります。 4ページ〉

2 具の量は、米の質量(重さ)の30~50%が適量です。

### 五目ごはん (炊込み) 材料 (2~3人分)













● 白米 ………… 2カップ ごぼう……20宮 ●干ししいたけ……… 2枚 ●油あげ………1/3枚 こんにゃく…… 20g

にんじん・・・・・・・・・ 20 宮 とりもも肉……40 ≤ ● 調味料

薄口しょうゆ … 大さじ1 酒…… 大さじ1 塩……… 小さじ1/2

●だし汁(目安)… 約470mL

#### 作りかた

① 米を洗う。

② ごぼうは、ささがきにして水にさらしてアクを抜く。

③ もどして石づきを取った干ししいたけ・熱湯で油抜 きした油あげ・湯通ししたこんにゃくは、それぞれ 細切りにする。

④ にんじんはせん切りにし、とり肉は細かく切る。

⑤ 内なべに米と調味料を入れ 白米/無洗米の水位目盛「2」 までだし汁を入れて混ぜ、②③④を米の上にのせる。 飯

⑥ 炊飯 を1回押し、白米のメニューランプを点灯させる。

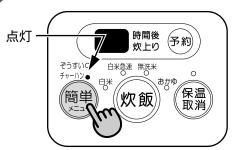
仕上げ

⑦ 炊き上がれば、ほぐす。

保温ごはんと市販の「ぞうすいの素」 「チャーハンの素」を使って

# 簡単メニュー

伽 チャーハンを作るとき



保温中のごはんにチャーハンの素を入れ、まんべんなく かき混ぜる (好みに合わせて溶き卵を入れ、軽くかき混ぜる)

ふたを閉めて 取消 を押す ) 「ピッ」

簡単メニュー を押しチャーハンに設定する 🎝 「ピッ」

- 「簡単メニュー」を押すごとに「ぞうすい」 「チャーハン」 のメニューランプが点灯し、選択をくり返します。
- ●10秒後に加熱がスタートします。 できあがりまでの時間 4ページ〉
- ▲ できあがり終了音 ♪ 「ピー」

メニューランプ消灯。 底からまんべんなくかき混ぜる。 できあがり後は電源が切れます。(保温には切り換わりません) ご使用後は 差込プラグを抜く。

- お願い 米からの調理は、できません。 簡単メニューは調理終了後、保温に切り換わりません。
  - 使用するごはんは、保温中のものを使います。 (冷めたごはんは使用しない)
  - 市販の「ぞうすいの素」「チャーハンの素」に記載されている ごはんや水(ぞうすいのとき)などの分量をお守りください。 生の食材・油は使わないでください。
  - 使用する材料として記載されている卵などは、かまいません。
  - 市販の食品メーカーによって、仕上がりが異なることがあ ります。
  - 連続使用などで製品の温度が高すぎると「ピッピッピッピッ ピッ」と音が鳴ります。ふたを開けて15分程度冷ましてく ださい。

メ モ 1度に調理できる分量の目安 は、ぞうすい120g(茶わん1 杯分)、チャーハン250g(茶 わん2杯分)です。

次の場合、上手にできない場合があります。

- ●ごはんの分量が多すぎたり、少な すぎるとき。
- 長時間(12時間以上)の保温で硬く なったごはんを使用したとき。
- ●炊きあがりの軟らかいごはんを使 用したとき。
- 3 水分の出る具(きのこ類・大根・貝など)を加えると軟らかめに、水分を吸収する 具を入れると硬めに仕上がります。お好みで水加減を調節してください。
- 5 具は小さめに切り、米の 上にのせてください。
- 4 調味料を入れてから水位目盛までだし汁やスープを加え、底からよくかきまぜ てください。調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。

### おかゆ





全がゆ 0.5~1 カップ 炊飯できる





炊飯できる



#### 材 料 (3人分)

● 白米 …… 0.5カップ ● 塩 ...... 少量

● 梅干し ...... 適量

#### 作りかた

(1) 米を洗う。

- ② 内なべに米を入れ 全がゆ/5分がゆ の水位目盛「0.5」まで水を入れる。
- ③ 欠飯を4回押し、おかゆのメニュ ーランプを点灯させる。

上げ

④ 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、塩・ 梅干しなどを加える。

# ごはんをもっとおいしく

おいしいごはんは、炊飯器にまかせきり…になっていませんか。 あなたのちょっとした心掛け、そしてほんの少しの愛情でおいしいごはんがいただけます。



#### 良い米の条件

精米日が新しい。 大きさがそろっている。 表面の縦筋が浅い。



#### 米の味は変化する 日が経つにつれ、味は落ち

日か経りにつれ、味は洛さ ます。

とくに梅雨を越す頃、 急激に落ちます。



### 風通しの良い所に保存

湿っぽくて、温かい場所は、 避けます。また、虫の予防に タカのツメを入れるとよいで しょう。



#### 付属の計量カップで

米は、計量米びつではなく、 付属の計量カップで計ります。 (1カップ=約180mL)



#### 手早く澄むまで洗う

米の洗いかたでごはんの味は 大きく変わります。

米は、水をすぐ吸収するので、 手早くぬかやごみを洗い流し ます。

(無洗米は不要です)



#### 米の種類や好みで水加減 水位目盛を目安に、水平な場 所でおこないます。

ただし水量を0.5目盛以上多くしすぎると吹きこぼれることがあります。



#### 30分以内にほぐす

炊きあがったら、できるだけ 早くほぐします。 余分な水蒸気が逃げ、ふっく らと仕上がります。



### 保温中もときどきほぐす

ときどきほぐします。少量の ときは、なべ肌から離し、中 央に盛るとよいでしょう。



#### 残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(12時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。

食べる直前にレンジで温めま しょう。



### 使ったらすぐお手入れ

汚れは放っておくと取れにく くなり、おいしく炊けない原 因になります。

# 故障かな?

修理を依頼される前に、● 印の項目をもう一度お調べください。

					\ /C C V					
z.f	調べるところ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	付属の計量カップを使いましたか計量米びつではなく	洗米は十分にしましたか	水平な場所で目盛を目安に合わせましたか水位合わせは	アルカリ度の強い水を使っていませんか	内ぶたは正しく付いてますかふたはきちんと閉まっていますか	異物が付いていませんか蒸気口・内なべの外側・熱板・温度センサー	30分以内にほぐしましたか炊き上がってから	12時間以上していませんか保温を	差込プラグを抜きませんでしたか、冷めたごはんを保温しませんでしたか
	参照ページ	5 · 8	8	5 · 8	2	4	4	5 · 8	2 · 8	2
	ふきこぼれる									
炊飯中	蒸気口以外から 蒸気がもれる					•				
141	次のような音がする	<ul><li>カチカチマイコンが火力を調整しているためで正常です。</li><li>ジュッジュッ…内なべ外側の水滴を拭き取ってください。</li></ul>								
上がり時	かたい・シンがある 生煮えになる・やわらかい									
1)	こげる									
	乾燥する									
	べとつく									
保温中	ふたの内側に 多量のつゆが付く						•		•	
Т	変色する									
	におう									
予約時間に炊けない		予約を押したあと、炊飯を押しましたか。								
停電になった		停電の	長さに	より、う	まく炊け	けないこ	とがあり			
英数字が交互に表示する		抜き、	お買いあ	て表示が 5げの販う さい。						
をご連絡ください。 簡単メニューキーを押しても ピッピッピッピッピッが鳴り、 スタートできない			まして							

# お手入れ

## 保証とアフターサ

## ⚠ 注意

● 必ず差込プラグをコン セントから抜き、冷め てからおこなってくだ さい。

お願い ● シンナー・ベンジン・ 磨き粉・金属たわしな どは使わない。

#### ■毎日のお手入れ

外ぶた	固くしぼったふき んで拭く。
内なべ/内ぶた	台所用合成洗剤 (中性)とスポン ジで洗う。
つゆ受け	取りはずして流 水で洗う。

#### ■ 汚れていたら

本 体 差込プラグ/コード	固くしぼったふき んで拭く。
熱板	固くしぼったふき んで拭く。異物が どうしても取れな
温度センサー	いときは、お湯で 軽くしぼったふき んをしばらくのせ ておき、その後拭 き取る。



#### 修理を依頼されるときは「持込修理」

- **1**「故障かな?」 9ページ>を調べてください。
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず差込プ ラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

#### 保証書(--体)

▶保証期間 …… お買いあげの日から1年間です。 保証期間中でも有料になることがありますので、保証書を よくお読みください。

#### 保証期間中

● 修理に際しましては保証書をご提示ください。 保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

#### 保証期間が過ぎているときは

● 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理 させていただきます。

#### 補修用性能部品の保有期間

- 当社はジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後6年保有 しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要 な部品です。

### 修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

#### 便利メモ

お客様へ・・・お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年月日	電話( ) –



## お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、

お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… シャープ修理相談センター へ

●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… シャープお客様相談センター

#### シャープ修理相談センター

▶修理相談センター (沖縄・奄美地区を除く)

■ 受付時間 \*月曜~土曜:午前9時~午後6時 \*日曜・祝日:午前10時~午後5時(年末年始を除く)



### 0570-02-4649

当ダイヤルは、全国どこからでも一律料金でご利用いただけます。 呼出音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせいたします。

(注) 携帯電話・PHSからは、下記電話におかけください。

		東日本地区	西日本地区	l
● 携帯電話 / PHS <b>でのご利用は</b>	(一般電話)	043-299-3863	06-6792-5511	
● FAXを送信される場合は	(FAX)	043-299-3865	06-6792-3221	l

- 申沖縄・奄美地区については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。
- ◎ | 「持込修理」**および「**部品購入」**のご相談 | は、上記**「修理相談センター」**のほか、**

下記地区別窓口にても承っております。

■ 受付時間 \*月曜~土曜:午前9時~午後5時30分(祝日など弊社休日を除く) (ただし、沖縄・奄美地区)は...\*月曜~金曜:午前9時~午後5時30分(祝日など弊社休日を除く)

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札 幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東 北 地区	仙 台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
	埼 玉 サービスセンター	048-666-7987	〒330-0038	さいたま市宮原町2-107-2
関東 地区	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東 京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多 摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千 葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横 浜 サービスセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
= >= 14.57	静 岡 サービスセンター	054-285-9340	〒422-8006	静岡市曲金6-8-44
東海地区	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北 陸 地区	金 沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚町4-103
近 畿 地区	京 都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大 阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	神 戸 サービスセンター	078-453-4651	〒658-0082	神戸市東灘区魚崎北町1-6-18
中国 地区	広 島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国 地区	高 松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九 州 地区	福 岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄・奄美	那 覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

#### シャープお客様相談センター

■受付時間 \*月曜~土曜:午前9時~午後6時 \*日曜・祝日:午前10時~午後5時(年末年始を除く)

東日本相談室	TEL 043-297-4649	FAX 043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	TEL 06-6621-4649	FAX 06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72



長期ご使用の場合は商品の点検を! こんな症状はありませんか?

- キーを押しても作動しないときがある。 コードや差込プラグ・本体が異常に熱くなった り、コゲ臭いにおいがする。
- 本体が変形している。
- ●熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- ◆ その他の異常や故障がある。

故障や事故の防止のため、 使用を中止し差込プラグを コンセントから抜き、必ず 販売店に点検をご依頼くだ さい。

なお、点検・修理に要する 費用は販売店に、ご相談く ださい。

● 製品についてのお問い合わせは... シャープお客様相談センター

東日本相談室 TEL 043-297-4649 FAX 043-299-8280 TEL 06-6621-4649 FAX 06-6792-5993 西日本相談室

《受付時間》月曜~土曜:午前9時~午後6時 日曜・祝日:午前10時~午後5時(年末年始を除く)

● 修理のご相談は...

11ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

シャープホームページ

http://www.sharp.co.jp/

本 社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号 電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号